

El establecimiento, que ocupa un palacete del siglo XVII ubicado en plena huerta, es la **única firma que obtiene dos galardones** en el premio de Calidad Agroalimentaria

La Seda se 'dobla' de premios

G. SORIANO MURCIA

Hostería Palacete Rural La Seda ha copado las dos categorías en las que se compone el premio Calidad Agroalimentaria en la modalidad de restauración. Concretamente, el establecimiento es considerado por la Consejería de Agricultura, creadora del galardón, como «mejor establecimiento en manejo y promoción de vinos (por la buena utilización, presentación, selección y conservación de los vinos de la región en una cualificada carta y bodega)» y como «mejor establecimiento en potenciación y buen uso de los alimentos de la Región de Murcia».

El propietario de la firma, Francisco Fuentes, explica su apuesta por los productos de la Comunidad Autónoma: «Creo que la única posibilidad que hoy tiene la

cocina, cuando a un periodo donde está dicho y hecho, no es ni más ni menos que profundizar en el entorno geográfico donde estamos ubicados».

El establecimiento Hostería Palacete Rural La Seda está ubicado en el corazón de la huerta murciana, en un edificio singular del siglo XVII, que nació como bodega y casa solariega. En origen las instalaciones se dedicaban a la producción y crianza de vinos elaborados a partir de los frutos de los viñedos propios que circundaban el edificio, hasta que la filoxera arrasó los cultivos. Entre 1902 y 1968, el complejo se dedicó a la manufacturación de seda. Posteriormente, tras varios años de abandono, lo adquirió su actual propietario, Francisco Fuentes Huertas, que durante doce años llevó a cabo una lenta y cuidadosa restauración.



PREMIADO. Francisco Fuentes interviene durante el acto de entrega de los premios. / GINÉS SORIANO

Actualmente es un edificio singular de cuatro plantas, con fachada de ladrillo y jalonada de balcones, que ocupa 3.700 metros cuadrados y se encuentra rodeado de jardines y huertos. En su interior se puede apreciar la armonía de su decoración en la que destacan (entre el mobiliario, las lámparas, las tallas, los cuadros, las alfombras y otras antigüedades) la colección de licorerías de cristal de Cartagena que reúne más de 100 ejemplares. En octubre de 1998

Está considerado como uno de los mejores representantes de la nueva gastronomía del sureste español

En la bodega de la Hostería Palacete Rural La Seda reposan más de 800 referencias y 28.000 botellas

se abrió en su interior un restaurante que en la actualidad está considerado como uno de los mejores representantes de la nueva gastronomía del sureste español. Su parte comercial ocupa un 25% del edificio y el resto acoge exposiciones de pintores y escultores murcianos de los siglos XIX y XX (J.M. Párraga, J.M. Alarcón, J. Planes, González Moreno, Elisa Seiquer y Antonio Campillo), una colección de escultura castellana del siglo XVII y unos magníficos artesanados en las distintas dependencias y capilla.

La Bodega del establecimiento, situada en la planta baja del edificio, es una edificación de sillares y mampostería que ocupa un espacio de 160 metros cuadrados «totalmente acondicionados en temperatura y humedad», tal y como señalan los responsables del restaurante.

En ella reposan más de 800 referencias y 28.000 botellas. Se trata de «una gran bodega en la que es difícil no encontrar lo que se busca y que se ha enfundado en este edificio histórico como un guante, tal como fue descrita en el número 1 de la revista Solo Hostelería (mayo/junio 1999)».

El establecimiento cuenta con los servicios de dos acreditados sumilleres: su propietario, Francisco Fuentes, y Eloy Sánchez.

Fuentes «es un empresario emprendedor y ante todo un apasionado del arte y en especial de los vinos, Master en Viticultura, Enología y Marketing del Vino por el Consejo Internacional de Ciencias Sociales de la Unesco, con varios cursos monográficos en cavas, champagne, vinos generosos, dulces, etcétera; ha impartido asimismo, numerosos cursos de cata y ha sido fundador de la Cofradía del vino Reino de la Monastrell de la que actualmente es Vicepresidente y enólogo». Eloy Sánchez, por su parte, ha

logrado el título de Mejor Sumiller en la fase regional del concurso organizado por la Asociación Española de Sumilleres en el año 2002, y representará a la Región de Murcia en la final.

La Consejería de Agricultura señala que «en este establecimiento destacan la profesionalidad y el refinamiento en la atención al cliente y el servicio que se le presta, así como el asesoramiento en la elección de los vinos de acuerdo con las preferencias de los comensales para alcanzar el mejor maridaje con las sutilezas de múltiples combinaciones de su cuidada cocina elaboradas a partir de los productos cultivados por el propio personal, en las parcelas aledañas al Palacete, con técnicas más naturales que las utilizadas por la agricultura convencional».

La sala que el establecimiento utiliza como comedor de diario (a la carta) tiene una capacidad de 35 personas y se encuentra ubicada en la segunda planta del edificio. Sus ocho balcones dan al exterior, donde se observan las plantaciones de productos agrícolas para suministrar la carta del restaurante, con especias, frutas y verduras. Su decoración es isabelina, destaca la lámpara de cristal (procedente del antiguo Teatro Circo de Murcia), sus espejos, pinturas, decoración en general y artesonado, «que con sus cinco metros de altura le confiere un ambiente acogedor propio de su uso».

«La profesionalidad del personal de sala dirigido por Serafín Murcia junto con el sumiller Eloy Sánchez, hacen que la atención al cliente y el servicio que se le presta en asesoramiento, tanto en la elección de manjares como en la de vinos, de acuerdo a los gustos del mismo, alcance el mejor maridaje con las múltiples combinaciones de su cuidada cocina», explican fuentes de la Consejería.

Región de Murcia

Alimenta tus Sentidos

*Aromas, sabores, texturas...
sensaciones que descubrimos y
apreciamos con los sentidos.
Vinos, quesos, arroz, pimentón...*

*En la Región de Murcia
encontrarás productos que te
devolverán el placer por lo
auténtico y natural. Productos
de alta calidad, elaborados para
alimentar tus sentidos.*

BULLAS **JUMILLA** **YECLA**

QUESO DE MANRIQUE **CALASPARRA** **PIMENTÓN DE MURCIA**

CONSEJO REGULADOR DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE MURCIA

Calidad Agroalimentaria
CONTROL REGION DE MURCIA

Región de Murcia
Consejería de Agricultura,
Agua y Medio Ambiente